

Recette cocktail

THAIQUIRI

DIFFICULTÉ

SAISON — *Summer*

MOMENT DE DÉGUSTATION

Introduction

Cocktail created by Raphaelle Chaize, Giffard beverage expert.

Préparation du cocktail

1/6 Smear the outside of the glass with syrup using a brush and sprinkle with grated coconut, then set aside

2/6 Pour the ingredients into a shaker

3/6 Fill the shaker to 2/3 with ice cubes

4/6 Shake vigorously for 7 to 10 seconds

5/6 Strain into a glass without ice but previously chilled

6/6 Serve

Ingrédients

AGED RUM	40 ML
COCONUT LIQUEUR	25 ML
LEMONGRASS SYRUP	15 ML
LIME JUICE	20 ML
AROMATIC BITTERS	2 TRAITS

Conseils de présentation

MÉTHODE — *in a shaker*

VERRERIE — *cocktail*

DÉCORATION — *shredded coconut icing*

A découvrir également



Full-bodied

A HORSE WITH NO NAME

DIFFICULTÉ

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Irish whiskey
Coconut Liqueur

Light

AGAVE DREAMS

DIFFICULTÉ

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Smoky Agave
Coconut Liqueur



Medium

LAZY PIñA COLADA

DIFFICULTÉ

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX

Aged rum
Coconut Liqueur